

gesalzen ist; wenn dies der Fall ist, gießt man das Wasser ab, gibt frisches Wasser daran, würzt die Flüssigkeit mit Pfeffer- und Gewürzkörnern und Zwiebel, gibt um 2 *h* gewaschenes Grünzeug dazu und kocht das Fleisch weich. Dann stellt man es zur Seite und schöpft das Fett ab, das sich bildet, setzt die Suppe in einen Topf und kocht Griech- oder Semmelknödel oder auch Rollgerste ein.

Nr. 5. Suppe mit Fleischextrakt. Preis: 60 *h*.

Man macht $\frac{3}{4}$ l Wasser heiß und rührt dann in einem Topfe 2 Eßlöffel voll Fleischextrakt mit dem heißen Wasser gut ab, das man sodann aufkochen läßt und wie Suppe verwendet. Diese Suppe wird in Ermanglung einer Rindsuppe zu Bouillon benützt oder mit Reis serviert.

Suppeneinlagen.

Nr. 6. Leberknödel. Preis: 52 *h*.

10 dkg Rinds- oder Kalbsleber wird gewaschen, fein ausgestreift oder mit der Fleischmaschine zerkleinert. 1 Schneidsemmel erweicht man in Wasser und drückt sie aus; in einem Weidling treibt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 1 Ei ab, gibt die Leber und die Semmel dazu, verrührt die Mischung gut, daß keine Semmelbröckel bleiben, gibt Majoran, Salz, Pfeffer, Gewürz, Petersilie, feingeschnittene Limonienschale und soviel Brösel hinein, bis sich Knödelchen formen lassen, kocht ein solches versuchsweise in siedender Suppe, um zu sehen, ob die Knödelchen aufgehen. Sollte dies der Fall sein, muß man noch Brösel dazu geben. Ist die Masse fest genug, gibt man die Knödel in abgeseigte siedende Suppe und läßt sie zehn Minuten darin kochen.

Nr. 7. Milzknödel. Preis: 50 *h*.

Um 25 *h* Milz wird ausgestreift, 1 Semmel erweicht und $\frac{1}{2}$ Semmel abgerindelt und in Würfel geschnitten. Nun treibt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 1 Ei gut ab, gibt Salz, Petersilie, Pfeffer und Gewürz, die beiden letzteren gestochen, hinein, ebenso Limonienschale, die Milz, die erweichte Semmel und soviel Brösel, daß sich Knödel formen lassen, kocht diese in Salzwasser zirka 10 Minuten, versucht, ob sie innen nicht mehr rot sind, und richtet sie dann mit Suppe an.

Nr. 8. Knochenmarkknödel. Preis: 42 h.

Um 15 h Knochenmark wird würfelig geschnitten, in einen Weidling gegeben und zum Erweichen auf den Ofen gestellt. Ist es schon ziemlich weich, so rührt man es mit 2 Eiern gut ab, gibt feingeschnittene Petersilie, Salz sowie zirka $\frac{1}{8}$ l Brösel dazu, treibt das Ganze noch ein wenig ab, taucht die Hände dann in kaltes Wasser und formt nicht zu große Knödel, welche man in Salzwasser 10 Minuten kocht. Hierauf richtet man sie mit Suppe im Suppentopf an.

Nr. 9. Gefottene Erdäpfelknödel. Preis: 44 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Erdäpfel weich, schält sie, läßt sie auskühlen (oder zerdrückt sie, wenn sie noch heiß sind) und reibt sie fein. 4 dkg Butter werden mit 2 Dottern abgetrieben; man gibt dann Salz, Petersilie, die Erdäpfel sowie 1 Eßlöffel Mehl dazu, formt mit den in kaltes Wasser getauchten Händen kleine Knödel und kocht diese in Salzwasser 10 Minuten, worauf man sie mit Suppe zu Tisch gibt.

Nr. 10. Gebadene Erdäpfelknödel. Preis: 64 h.

Dieselben werden wie die obigen zubereitet. Dann formt man kleine Knödel und taucht sie in Ei und Brösel. Inzwischen läßt man in einer kleinen Kasserolle Schmalz heiß werden, gibt die Knödel hinein und bäckt sie schön lichtgelb heraus; dann richtet man sie mit Suppe an.

Nr. 11. Erdäpfelknödel. Preis: 1 K 20 h.

$\frac{1}{4}$ kg Erdäpfel werden gekocht, hierauf abgeschält und passiert. 10 dkg Schinken schneidet man klein zusammen. Nun treibt man 1 Kaffeelöffel Schmalz gut ab, mischt 2 Eier dazu, verrührt dies gut mit Petersilie, dem Selchfleisch, den Erdäpfeln und soviel Bröseln, bis sich Knödel formen lassen, welche man hierauf in heißem Schmalze bäckt und mit Bouillon zu Tisch gibt.

Nr. 12. Reisknödel. Preis: 64 h.

Man kocht 8 dkg Reis mit $\frac{1}{2}$ l Wasser weich und passiert ihn hierauf, treibt 3 dkg Butter mit 2 Eiern gut ab, salzt das Abgetriebene, gibt um 20 h feingeschnittenen Schinken sowie eine halbe, erweichte, gut ausgedrückte Semmel dazu, verrührt alles

nochmals gut und gibt den passierten Reis und zuletzt 2 Eßlöffel Mehl daran. Nachdem alles gut vermengt ist, taucht man die Hände in kaltes Wasser und formt Knödel, welche man in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde kocht und hierauf zur Suppe gibt.

Nr. 13. Hirnknödel, 1. Art. Preis: 62 h.

1 Schweinshirn wird abgehäutelt und mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Schmalz und Petersilie geröstet. Dann treibt man 3 dkg Butter mit 1 Ei ab, gibt das geröstete Hirn sowie Salz und Pfeffer dazu, rührt die Masse gut durcheinander, vermengt sie mit soviel Bröseln, bis sich Knödel formen lassen, welche man in Salzwasser 10 Minuten kocht.

Nr. 14. Hirnknödel, 2. Art. Preis: 1 K 6 h.

1 Schweinshirn wird abgehäutelt. Dann treibt man 4 dkg Butter mit 1 Ei und Salz gut ab. Vorher kocht man $\frac{1}{16}$ l grüne Erbsen mit einigen Spargelstücken weich. 1 erweichte und ausgedrückte Semmel gibt man zu obigem Abtriebe, dazu die gekochten Erbsen und den Spargel, sowie 1 Eßlöffel Mehl und so viel Brösel, bis sich Knödel formen lassen, kocht diese in Salzwasser fertig und gibt sie zur Suppe.

Nr. 15. Semmelknödel, 1. Art. Preis: 32 h.

Man schneidet 2 Semmeln kleinwürfelig, sprudelt 1 Ei mit $\frac{1}{16}$ l lauem Wasser oder Milch und Salz ab, gießt die gesprudelte Flüssigkeit über die Semmeln, läßt 3 dkg Butter oder $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Schmalz heiß werden, gießt auch das heiße Fett über die Semmeln, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen und gibt feingeschnittene Petersilie und 2 Eßlöffel Mehl dazu, formt Knödel und kocht diese dann 10 Minuten in Salzwasser.

Nr. 16. Semmelknödel, 2. Art. Preis: 36 h.

4 Semmeln werden würfelig geschnitten; hierauf röstet man sie in 2 Eßlöffeln heißem Schmalz, sprudelt 1 Ei mit $\frac{1}{8}$ l lauem Wasser oder Milch und Salz ab, gießt die gesprudelte Flüssigkeit über die gerösteten Semmeln und läßt diese $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, gibt dann geschnittene Zwiebel und Petersilie, ein bißchen weniger wie ein $\frac{1}{8}$ l Mehl daran, formt Knödel und kocht sie in Salzwasser 10 Minuten.

Nr. 17. **Semmelknödel, 3. Art.** Preis: 36 h.

2 erweichte Semmeln werden gut ausgedrückt; dann treibt man 3 dkg Butter mit 2 Eiern ab, gibt die Semmeln, Salz, geschnittene Petersilie hinein und soviel Brösel, bis sich Knödel formen lassen, welche man in Salzwasser ungefähr 10 Minuten kocht.

Nr. 18. **Gebadene Semmelknödel.** Preis: 58 h.

Diese werden wie obige, nur ein wenig weicher, zubereitet, in Ei und Brösel getaucht und in einem kleinen Geschirr aus heißem Schmalze lichtgelb herausgebacken.

Nr. 19. **Bröselknödel.** Preis: 26 h.

3 dkg Butter treibt man mit 1 Ei, Salz, und geschnittener Petersilie ab, gibt dann 3½ dkg Brösel dazu, formt hierauf sehr kleine Knödel, welche man zirka 6 Minuten in Salzwasser oder Suppe kocht und dann mit Suppe zu Tisch gibt.

Nr. 20. **Tiroler Knödel.** Preis: 66 h.

Um 15 h Speck läßt man, nachdem man ihn würfelig geschnitten, so lange am Feuer, bis er durchsichtig ist, gibt dann geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie, 3 würfelig geschnittene Semmeln dazu und läßt diese unter fortwährendem Rühren alles Fett auffaugen, nimmt die Mischung dann vom Feuer weg und läßt sie kalt werden. Hernach sprudelt man 1 Ei mit $\frac{1}{8}$ l Milch ab, gießt die Flüssigkeit über die Semmeln und läßt diese wieder eine Weile stehen, dann mengt man um 30 h feingeschnittenen Rollschinken oder Selchfleisch sowie Salz und $\frac{1}{16}$ l Mehl dazu, formt Knödel und kocht sie in Salzwasser, probiert, ob sie gut durchgekocht sind, und gibt sie sodann zur Suppe.

Nr. 21. **Griekknödel, 1. Art.** Preis: 34 h.

4 Semmeln erweicht man in Wasser, drückt sie hierauf gut aus und gibt sie in einen Weidling. Nun sprudelt man 1 Ei darüber, mischt 7 dkg Grieß dazu, Salz und 1 Eßlöffel sehr heißes Schmalz, rührt die Masse gut durcheinander und läßt sie 10 Minuten stehen, dann formt man zirka 8 Knödel und kocht sie in Salzwasser fertig.

Nr. 22. **Griekknödel, 2. Art.** Preis: 50 h.

3 Semmeln schneidet man kleinwürfelig und röstet sie in einem Eßlöffel Schmalz resch. Um 12 h Speck wird würfelig geschnitten

und lichtgelb geröstet. Dann gibt man in einen Weibling die Semmeln, $\frac{1}{8}$ l Grieß, Salz und $\frac{1}{16}$ l lauwarmes mit 1 Ei und Salz abgesprudeltes Wasser, vermischt alles gut, gießt den heißen Speck darüber, läßt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde anziehen und formt hierauf Knödel, welche man in Salzwasser fertig kocht.

Nr. 23. Hascheeknödel. Preis: 58 h.

Man faschirt zirka 8 dkg gebratenes oder gekochtes Fleisch und röstet es mit 1 Kaffeelöffel Fett. Nun treibt man 3 dkg Butter mit 1 Dotter und 1 Ei ab, gibt zu dem Fleisch Salz, Gewürz, 1 Kaffeelöffel Mehl und soviel Brösel hiezu, bis sich Knödel formen lassen, welche man in Salzwasser fertig kocht.

Nr. 24. Gebadene Hascheeknödel. Preis: 78 h.

Selbe werden wie obige bereitet, nur ein wenig weicher und kleiner geformt, hierauf in Brösel eingedreht, aus dem heißen Schmalz herausgebaden und mit Suppe serviert.

Nr. 25. Schaumknödel. Preis: 34 h.

1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 2 dkg Butter und 4 dkg Mehl werden in einem Gefäße so lange auf dem Herd gerührt, bis die Masse sehr dick ist und sich von dem Gefäße in Ballen löst. Man läßt die Masse auskühlen, rührt 1 Ei hinein, mengt Salz dazu und verrührt das Ganze sehr gut zirka 5 Minuten. Hierauf formt man mit den in Wasser getauchten Händen kleine Knödel und kocht sie in Suppe oder Salzwasser fertig. Sie werden im Kochen noch einmal so groß, als man sie gemacht hat.

Nr. 26. Gebadene Schaumknödel. Preis: 48 h.

Selbe werden wie obige bereitet, aus dem heißen Schmalz lichtgelb herausgebaden und, mit Suppe übergossen, zu Tisch gegeben.

Nr. 27. Speckknödel. Preis: 44 h.

Man schneidet 4 Semmeln würfelig. $\frac{1}{8}$ l Milch sprudelt man mit 1 Ei und Salz ab, gießt es dann über die Semmeln und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Um 20 h geräucherten Speck schneidet man kleinwürfelig und röstet ihn lichtgelb, dann gießt man den Speck über die Semmeln, verrührt alles gut, mengt $\frac{1}{16}$ l Mehl darunter und formt hierauf kleine Knödel, welche man in Salzwasser fertig kocht.

Nr. 28. **Eierknödel.** Preis: 54 h.

3 Eier werden hart gekocht, hierauf passiert. Nun rührt man 3 dkg Butter mit 1 rohen Dotter und Salz gut ab, gibt die gekochten, passierten Dotter dazu, sowie 2½ dkg Mehl und ver-rührt die Masse gut. Dann taucht man die Hände in Wasser und formt ganz kleine Knöderl, welche man in Salzwasser kocht und hierauf zur Suppe gibt.

Nr. 29. **Krebsknödel.** Preis: 56 h.

2 erweichte Semmeln werden gut ausgedrückt. Dann treibt man 3 dkg Krebsbutter mit 2 Eiern ab, gibt feingeschnittene Petersilie, Salz und die Semmeln hinein und soviel Brösel, bis sich Knödel formen lassen, welche man in Salzwasser fertig kocht.

Nr. 30. **Mehlnöderl.** Preis: 20 h.

In einen Weidling gibt man 1 Kaffeelöffel Schmalz, treibt es mit 1 Ei gut ab, gibt 2 Eßlöffel Wasser oder Milch, Salz sowie 8 dkg Mehl dazu, schlägt die Mischung gut mit dem Kochlöffel ab und kocht sie in siedender Suppe ein. Dies geschieht in folgender Weise: Man taucht einen Löffel zuerst in kochende Suppe, nimmt ein Stück des Teiges darauf und legt diesen in die abge-seigte, kochende Suppe. So fährt man fort, bis der Teig ver-braucht ist. Kochen müssen die Nöderln so lange, bis alle an die Oberfläche kommen. Nöderl sollen nicht lange stehen, sonst werden sie hart.

Nr. 31. **Leichte Mehlnöderl.** Preis: 30 h.

Man treibt 1 Eßlöffel Schmalz gut ab, rührt 2 Eier dazu sowie Salz und 4 Eßlöffel Mehl, schlägt die Mischung gut ab und kocht hierauf Nöderl in siedender Suppe oder Salzwasser ein. Noch leichter werden sie, wenn man von den 2 Klar den Schnee dazu gibt.

Nr. 32. **Butternöderl, 1. Art.** Preis: 44 h.

6 dkg Butter treibt man flaumig ab, gibt 1 Ei, 1 Dotter, ½ Eßlöffel Milch, Salz und 7 dkg Mehl dazu, schlägt die Masse gut ab und legt Nöderl in siedende Suppe ein.

Nr. 33. **Butternöderl, 2. Art.** Preis: 44 h.

Man treibt 6 dkg Butter mit 2 Eiern gut ab, gibt 8 dkg Mehl und Salz dazu, schlägt auch den Teig gut ab und kocht Nöderl in siedende Suppe ein.

Nr. 34. Erbsenmoderl. Preis: 40 h.

Man nimmt 2 Eßlöffel Mehl in einen Topf, gibt ein großes Ei und Salz dazu und verrührt es gut. Nun läßt man in einer Kasserolle Schmalz sehr heiß werden, nimmt den Erbsen- oder Schaumlöffel, gießt ein wenig Teig auf denselben, läßt diesen durch den Löffel in das heiße Schmalz tropfen, schüttelt das Schmalz dabei immer, damit die eingetropften Teigteilchen ähnlich den Erbsen werden, läßt sie lichtgelb baden, nimmt sie dann heraus und wiederholt dies, solange man Teig hat, dann gibt man sie in den Suppentopf und gießt Suppe darauf.

Nr. 35. Griechnoderl. Preis: 36 h.

Man treibt 2 dkg Butter und 1 dkg Schmalz mit 1 Ei gut ab, mischt 6 dkg Grieß und Salz dazu, vermengt die Mischung hierauf gut und läßt diese Masse 10 Minuten anziehen. Nun legt man Noderl in siedendes Salzwasser ein, kocht sie fertig, seigt hierauf das Salzwasser weg, schreckt die Noderl mit kaltem Wasser ab, deckt sie zu und läßt sie eine Weile stehen. Man gibt sie mit Suppe zu Tisch.

Nr. 36. Erdäpfelnoderl. Preis: 24 h.

Man kocht 10 dkg Erdäpfel weich, läßt sie erkalten und reibt sie dann am Reibeisen fein. Nun treibt man 2 dkg Butter mit 1 Ei gut ab, gibt feingeschnittene Petersilie, Salz, die geriebenen Erdäpfel und 2 gute Eßlöffel Grieß dazu, vermengt alles gut und läßt die Mischung $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, legt hierauf in siedende Suppe Noderln ein und kocht sie zirka 5 Minuten lang.

Nr. 37. Gebadene Erdäpfelnoderl, 1. Art. Preis: 48 h.

Man treibt 2 dkg Butter mit 1 Ei ab, gibt 12 dkg feingeriebene Erdäpfel und Salz dazu, rührt die Masse gut durcheinander, mischt einen Kaffeelöffel Mehl hinein und vermengt alles gut. Dann läßt man in einer kleinen Kasserolle Schmalz heiß werden, legt Noderl hinein, bäckt sie schön lichtgelb heraus und gibt sie dann, mit Suppe übergossen, zu Tisch.

Nr. 38. Gebadene Erdäpfelnoderl, 2. Art. Preis: 66 h.

4 dkg Butter treibt man mit 1 Ei und 1 Dotter ab, gibt 4 dkg roh geriebene Erdäpfel, Salz, Pfeffer, grüne Petersilie,

2 Eßlöffel Rahm und 6 dkg Mehl dazu. Nun bäckt man Noderl aus heißem Schmalze heraus und gibt sie zur Suppe.

Nr. 39. Lebernodlerl. Preis: 52 h.

Um 20 h Rinds- oder Kalbsleber wird gewaschen und hierauf fein ausgestreift. Eine Schneidsemmel erweicht man in Wasser und drückt sie aus. Nun treibt man 1 Eßlöffel Schmalz mit einem Ei ab, gibt die Leber sowie Zwiebel, gestoßenen Pfeffer, Gewürz, Salz, Limonienschale sowie die erweichte Semmel hinein, verrührt alles gut, mischt dann soviel Brösel, daß man Noderl einlegen kann, dazu, mengt alles gut durcheinander, legt ein Noderl in kochende Suppe ein und probiert, ob es aufgeht; wenn dies der Fall ist, mischt man noch Brösel dazu und kocht dann die Noderl in siedender Suppe ein.

Nr. 40. Brandteignoderl. Preis: 36 h.

Man gibt in eine Kasserolle 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 2 dkg Butter und 3 dkg Mehl, verrührt gut und stellt die Kasserolle auf den Herd, läßt unter fortwährendem Rühren aufkochen, bis die Masse dick ist und sich von dem Gefäße in Ballen löst. Dann läßt man sie auskühlen, rührt hierauf 1 Ei und Salz hinein und verrührt das Ganze zirka 5 Minuten. Nun kocht man in Salzwasser Noderl ein, probiert, ob sie gut gekocht sind und gibt sie dann mit Suppe zu Tisch.

Nr. 41. Gebadene Brandteignoderl. Preis: 56 h.

Selbe werden wie obige zubereitet, hierauf Noderl in heißes Schmalz eingelegt und lichtgelb herausgebaden.

Nr. 42. Hirnodlerl. Preis: 88 h.

4 dkg Butter treibt man flaumig ab, gibt ein halbes, in Salzwasser blanschiertes, abgehäutetes Kalbs- oder ein ganzes Schweins- hirn, das man passiert, sowie 2 Dotter, grüne Petersilie, Salz, Pfeffer, 2 erweichte, passierte Semmeln und Brösel, daß sich Noderl einlegen lassen, hinein. Man kocht die Noderl in Salzwasser oder bäckt sie aus heißem Schmalze lichtgelb heraus und gibt sie zur Suppe.

Nr. 43. Krebsnodlerl. Preis: 64 h.

9 dkg Krebsbutter treibt man flaumig ab, gibt 3 Eier dazu, verrührt gut, gibt Salz, Pfeffer und soviel Brösel dazu, daß sich

Noderl einlegen lassen. Die Noderl werden in Salzwasser gekocht und mit Suppe serviert.

Nr. 44. **Farcenoderl.** Preis: 1 K 20 h.

20 dkg Fleisch (Kalbs-, Rind-, Hühner- oder Wildfleisch) treibt man einigemale durch die Fleischmaschine, damit es sehr fein wird. Hierauf kocht man 1 Semmel mit ein wenig Suppe und 2 dkg Butter sehr did ein, worauf man die Semmel zum Auskühlen stellt. Das Fleisch und die Semmel stößt man im Mörser sehr fein und treibt es hernach gut ab. Dann rührt man 1 rohen und einen hartgekochten, passierten Dotter fein, mischt Salz, Pfeffer, Gewürz, das gestoßene Fleisch und Semmel dazu, vermengt es gut und rührt zuletzt einen guten Eßlöffel geschlagenen Oberschaum dazu. Dann formt man mit einem Kaffeelöffel kleine Noderl, welche man nebeneinander in eine Kasserolle legt, hierauf mit kochendem Salzwasser übergießt und an der Seite des Herdes poschieren läßt. (Nämlich nicht direkt kochen, sondern in einer am Siedepunkt stehenden Hitze ausziehen läßt.) Will man Farcenoderl grün haben, so gibt man ein wenig gekochten, passierten Spinat dazu.

Nr. 45. **Kaiserschöberl, 1. Art.** Preis: 44 h.

Man treibt 3 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt $\frac{1}{16}$ l Milch, 4 dkg Mehl und Salz dazu, verrührt gut und mischt den Schnee der 2 Klar hinein. Nun schmiert man eine Pfanne gut mit Butter aus, gießt das Abgerührte hinein und läßt selbes in der Röhre lichtgelb backen. Dann stürzt man es heraus, schneidet viereckige Stücke und gibt diese, mit Suppe übergossen, zu Tisch.

Nr. 46. **Kaiserschöberl, 2. Art.** Preis: 48 h.

4 dkg Butter treibt man gut ab, gibt 2 Dotter und 2 Eßlöffel Milch und Salz dazu, verrührt es gut, mengt 5 dkg Mehl mit dem Schnee der 2 Klar leicht ein und bäckt es hierauf in einer ausgeschmierten Form.

Nr. 47. **Bistuitschöberl.** Preis: 40 h.

Man rührt 3 Dotter mit 2 Eßlöffeln Mehl und Salz gut ab, mischt hierauf den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt das Abgerührte dann in einer gut ausgeschmierten Form lichtgelb. Hierauf zerschneidet man es und gibt es mit Suppe zu Tisch.

Nr. 48. **Griechschöberl.** Preis: 44 h, mit Schinken und Erbsen 74 h.

Man kocht $\frac{1}{16}$ l Grieß mit $\frac{1}{4}$ l Milch dick ein und läßt die Masse auskühlen. Nun rührt man $2\frac{1}{2}$ dkg Butter gut ab, mischt 2 Dotter dazu, hierauf Salz und den Grieß, sowie den Schnee der 2 Klar und bäckt das Schöberl in einer gut ausgeschmierten Form. Man kann auch klein gehackten Schinken sowie gekochte grüne Erbsen darunter mischen.

Nr. 49. **Parmesanschöberl.** Preis: 64 h.

4 dkg Schmalz, 2 Eßlöffel Milch, 2 Eßlöffel Mehl und einen Dotter vermennt man in einer kleinen Kasserolle, stellt es auf den Herd und bereitet Brandteig. Nach dem Auskühlen gibt man 1 Dotter und Salz dazu, verrührt den Teig gut und mengt den Schnee der 2 Klar sowie 3 dkg geriebenen Parmesan dazu. In einer ausgeschmierten Form wird es gebacken, hierauf in Stücke geschnitten und zur Suppe gegeben.

Nr. 50. **Reischöberl.** Preis: 88 h.

10 dkg Karolinenreis wird mit $\frac{1}{4}$ l Wasser weich gekocht. Nun treibt man 4 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt Salz und den ausgekühlten Reis hinein, vermennt gut und mischt den Schnee der 2 Klar dazu. Hierauf füllt man die Hälfte in eine gut mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgestaubte Form, streut um 40 h feingeschnittenen Rollschinken darauf, gießt die zweite Hälfte darüber und bäckt die Schöberlmasse schön lichtgelb. Dann gibt man sie, in viereckige Stücke geschnitten mit Suppe zu Tisch.

Nr. 51. **Leberschöberl.** Preis: 82 h.

Man streift 15 dkg Rinds- oder Kalbsleber fein aus. Dann werden 4 dkg Butter mit 2 Dottern gut abgetrieben; 1 abgerindelte, erweichte Semmel, Salz, gestoßener Pfeffer, Gewürz und die Leber werden mit dem Abgetriebenen gut verrührt, sodann mengt man 1 Eßlöffel Brösel und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt die Masse in eine Form und bäckt sie lichtgelb. Dann schneidet man sie in viereckige Stücke und gibt diese mit Suppe zu Tisch.

Nr. 52. **Semmelschöberl.** Preis: 68 h.

Man erweicht 2 abgerindelte Semmeln in Wasser oder Milch und drückt sie gut aus. Nun treibt man 3 dkg Butter mit 2 Dottern gut ab, gibt die ausgedrückte Semmel, Salz, Petersilie und

1 Eßlöffel Mehl dazu, verrührt gut, mischt den Schnee der 2 Klar hinein, bäckt die Masse in einer gut ausgeschmierten Form schön lichtgelb und gibt sie hierauf, in viereckige Stücke geschnitten, zur Suppe. Das Semmelschöberl kann auch mit $\frac{1}{8}$ l in Salzwasser gekochten grünen Erbsen vermischt werden.

Nr. 53. Hirnschöberl. Preis: 1 K 16 h.

Man zerschneidet 2 abgerindelte Semmeln und kocht sie mit $\frac{1}{4}$ l Milch sehr dick ein. Dann schneidet man 3 Stück Champignons blättrig und kocht sie mit $\frac{1}{8}$ l grünen Erbsen in Salzwasser weich. Nun treibt man 2 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt die gekochten Semmeln sowie die Erbsen, Champignons, Salz und Pfeffer dazu. 1 Schweinshirn wird abgehäutelt, dann mit 1 dkg Butter geröstet, mit dem Abtrieb gut verrührt und 1 Eßlöffel Brösel, ferner der Schnee von 2 Klar dazugemischt; man füllt die Masse dann in eine Form, welche gut ausgeschmiert ist, und bäckt sie lichtgelb.

Nr. 54. Erdäpfelschöberl, 1. Art. Preis: 76 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Erdäpfel weich, schält sie und zerdrückt sie noch warm sehr fein. $\frac{1}{8}$ l frische Erbsen kocht man in Salzwasser weich. Dann treibt man 6 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt hierauf die zerdrückten Erdäpfel, Salz, geschnittene Petersilie, sodann die Erbsen und den Schnee der 3 Klar dazu. Nun schmiert man eine Schöberlform gut aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie schön lichtgelb.

Nr. 55. Erdäpfelschöberl, 2. Art. Preis: 56 h.

4 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, hierauf 2 Dotter damit verrührt. Nun mengt man 15 dkg passierte Erdäpfel, sowie Salz, 1 Eßlöffel Grieß, 1 Eßlöffel Mehl und den Schnee der 2 Klar dazu. In einer ausgeschmierten Form wird es lichtgelb gebacken.

Nr. 56. Sagoschöberl. Preis: 48 h.

Man kocht $\frac{1}{16}$ l Milch mit einem halben $\frac{1}{16}$ l Sago gut ein. Nun treibt man $2\frac{1}{2}$ dkg Butter gut ab, mischt 2 Dotter dazu, verrührt es gut, mengt das ausgekühlte Sago, Salz und 1 Eßlöffel Brösel sowie den Schnee der 2 Klar dazu und bäckt hierauf das Schöberl.

Nr. 57. **Kohlschöberl, 1. Art.** Preis: 72 h.

1 Häuptel Kohl schneidet man nudelig. Nun gibt man in eine Kasserolle 3 dkg Butter und geschnittene Zwiebel, läßt sie anlaufen, gibt den Kohl, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{8}$ l Suppe dazu, daß der Kohl weich dünsten kann. Dann rührt man 2 Dotter mit 2 dkg geriebenen Parmesan und den Kohl ab, gibt 2 dkg Brösel 1 paar kleine Würstel, geschnitten, und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt diese Masse in eine mit Butter geschmierte Form und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst.

Nr. 58. **Kohlschöberl, 2. Art.** Preis: 32 h.

Man kocht 2 schöne Kohlhäupteln (zirka 12 h) in Salzwasser weich und passiert sie dann. Nun treibt man 4 dkg Butter mit 2 Dottern gut ab, gibt den passierten Kohl, ferner 4 Eßlöffel Brösel, Pfeffer und Salz dazu, verrührt gut und mischt den Schnee der 2 Klar dazu. Nun bäckt man die Masse in einer ausgeschmierten Form lichtgelb und gibt sie dann, in viereckige Stücke geschnitten, zur Suppe. Diese Schöberl können von jedem Gemüse, auch von Karotten bereitet werden.

Nr. 59. **Salatschöberl.** Preis: 96 h.

2 Häuptel Salat schneidet man nudelig und dünstet ihn mit 2 dkg Butter, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{8}$ l Suppe weich; die Suppe muß ganz verdunstet sein. Eine Semmel schneidet man würfelig und bäckt sie aus dem Schmalze heraus. Nun treibt man 2 dkg Butter ab, mischt 2 Dotter dazu, sowie 2 dkg geriebenen Parmesan, die Semmel, 5 dkg feingehackten Schinken, den Salat und von 2 Klar den Schnee. Dann wird diese Masse gebaden und, in Stücke geteilt, zur Suppe serviert.

Nr. 60. **Strudelsteigschöberl.** Preis: 42 h.

Den Teig, welcher vom Rande eines Strudelsteiges weggeschnitten wird, knetet man mit ziemlich viel Mehl zu einer Kugel, welche man dann 1 Stunde in Salzwasser kocht, hierauf aus dem Wasser herausnimmt und bis zum nächsten Tag aufbewahrt. Zur Verwendung reibt man den Teig am Reibeisen wie Reibgerstel ab. Nun treibt man 5 dkg Butter mit 2 Dottern ab, mischt Salz, den geriebenen Teig sowie den Schnee der 2 Klar dazu, vermennt die Masse gut und bäckt sie in einer geschmierten Form lichtgelb. Dann schneidet man sie in viereckige Stücke und gibt diese zur Suppe.

Nr. 61. Nudelschöberl. Preis: 64 h.

Man bereitet Nudelteig von 1 Ei, Salz, $\frac{1}{8}$ l Mehl, walzt ihn aus und schneidet feine Nudeln, welche man in Salzwasser kocht, dann mit kaltem Wasser abgießt. Hierauf rührt man 2 Dotter ab, gibt die Nudeln und Salz dazu, verrührt gut, mischt den Schnee der 2 Klar hinein und füllt die Hälfte in eine ausgeschmierte Form, streut $\frac{1}{8}$ kg gehacktes, gekochtes Rindfleisch darüber, welches man mit Pfeffer, Gewürz und Salz würzt, gibt dann die zweite Hälfte des Abgerührten darauf und bäckt es lichtgelb. In Stücke geschnitten gibt man das Schöberl zur Suppe.

Nr. 62. Reiskonfomnee. Preis: 50 h.

10 dkg Karolinenreis wird mit $\frac{1}{4}$ l Milch weich gekocht. Dann treibt man 4 dkg Butter mit 2 Dottern ab, mischt den Reis und Salz, sowie den Schnee der 2 Klar dazu und kocht diese Mischung hierauf in einer niederen Dunstform, welche mit Butter ausgeschmiert und mit Bröseln ausgestaubt ist, im Dunst $\frac{3}{4}$ Stunden, stürzt sie dann heraus, schneidet kleine Quadrate und gibt diese zur Suppe.

Nr. 63. Leberkonfomnee. Preis: 68 h.

15 dkg Rinds- oder Kalbsleber wird fein ausgestreift und 1 Schneidsemmel erweicht und ausgedrückt. Dann passiert man Leber und Semmel durch ein Sieb. Nun treibt man 3 dkg Butter gut ab, mischt 2 Dotter dazu, gibt die Leber, Salz, Pfeffer, Gewürz und 3 Eßlöffel Brösel dazu, desgleichen den Schnee von 2 Klar, füllt die Masse in eine ausgeschmierte, mit Bröseln ausgestaubte Form und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt, schneidet man Quadrate und gibt sie auf einen Teller zur Suppe.

Nr. 64. Hirnkonfomnee. Preis: 80 h.

1 Schweinshirn wird abgehäutelt, hierauf gekocht, dann passiert. Nun treibt man 4 dkg Butter mit 2 Dottern gut ab, mengt hierauf das Hirn, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 4 dkg Semmelbrösel und den Schnee der 2 Klar dazu und kocht das Konfomnee $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst.

Nr. 65. Gemüsekönfomnee. Preis: 48 h.

Man kocht beliebiges Gemüse, Karotten oder grüne Erbsen, Spinat weich und passiert selbes dann. Nun bereitet man den

Teig. In eine Kasserolle gibt man $3\frac{1}{2}$ dkg Mehl, $\frac{1}{16}$ l Milch und $3\frac{1}{2}$ dkg Butter, verrührt gut, gibt die Mischung auf den Herd und läßt sie die ein Kochen, nimmt sie vom Herde weg und rührt sie, bis sie lauwarm ist, verrührt damit 2 Dotter, gibt Salz, Pfeffer, Gewürz, das Gemüse sowie den Schnee der 2 Klar hinein. In einer gut ausgeschmierten, mit Bröseln ausgestäubten Form wird es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht, hierauf in Stücke geschnitten und zur Suppe gegeben.

Nr. 66. **Semmelkonsommee.** Preis: 96 h.

2 abgerindelte Semmeln werden in Milch erweicht und hierauf gut ausgedrückt. Nun treibt man 5 dkg Butter gut ab, verrührt 3 Dotter damit, mengt Salz, die ausgedrückten Semmeln, sowie den Schnee der 3 Klar dazu. 15 dkg Kalbfleisch werden färschert und hierauf mit ein wenig Butter, Salz und Pfeffer geröstet. Dann schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln und gibt die Hälfte des Abgerührten hinein, hierauf das Kalbfleisch, dann die andere Hälfte der abgetriebenen Masse, verschließt die Form und kocht das Konsommee $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst.

Nr. 67. **Fleischpüreekonsommee.** Preis: 90 h.

Dieses wird wie Gemüsekonsommee bereitet, nur gibt man statt Gemüse, gewürztes, durch die Fleischmaschine getriebenes Fleisch dazu.

Nr. 68. **Eierkonsommee.** Preis: 64 h.

4 Dotter, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ l Obers, Salz und Muskatnuß werden mit der Schneerute 10 Minuten abgeschlagen, hierauf in eine gut geschmierte Dunstform gegeben und darinnen $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen gelassen.

Nr. 69. **Kräuterkonsommee.** Preis: 64 h.

Man schneidet Petersilie, Bertram, Schnittlauch, Schalotten und Thymian sehr fein, treibt 7 dkg Butter flaumig ab, gibt 2 Dotter, Salz und 2 abgerindelte, erweichte, passierte Semmeln, sowie das Geschnittene dazu, verrührt es gut, mengt den Schnee der 2 Klar hinein und kocht die Masse in Dunst.

Nr. 70. **Kaisergerste.** Preis: 50 h.

3 ganze Eier sprudelt man mit $\frac{1}{8}$ l Obers und Salz ab, füllt es in einen runden, glatten Dunstmodel und läßt es darinnen kochen. In kleine Stücke geteilt, wird es mit brauner Suppe serviert.

Nr. 71. Fleischstrudel. Preis: 86 h.

Von 1 Ei, Salz, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Schmalz, $\frac{1}{8}$ l Mehl und 1 Eßlöffel lauem Wasser macht man Strudelteig wie Nr. 1334. Dann schneidet man $\frac{1}{4}$ kg gekochtes Rindfleisch fein zusammen. Nun läßt man 1 Eßlöffel Fett heiß werden, gibt feingeschnittene Petersilie, das Fleisch, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Brösel dazu, röstet diese Mischung und stellt sie dann zum Auskühlen. Hierauf wird der Teig fein ausgezogen, dann mit Eiklar bestrichen. Man gibt das geröstete Fleisch darauf, rollt den Teig zusammen und kocht ihn in Salzwasser zirka 15 Minuten. Dann schneidet man den Strudel in viereckige Stücke und gibt ihn mit Suppe zu Tisch.

Nr. 72. Lungenstrudel. Preis: 82 h.

20 dkg gekochtes Schweins- oder Kalbsbeuschel schneidet man fein zusammen, läßt 1 Eßlöffel Fett heiß werden, gibt Zwiebel und Petersilie hinein, läßt dies ein wenig anlaufen, gibt das geschnittene Fleisch, Salz, Pfeffer, Gewürz, 2 Eßlöffel Brösel dazu, röstet das Ganze ein wenig und läßt es dann auskühlen. Inzwischen macht man Strudelteig wie bei Nr. 71 und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Hierauf zieht man den Teig aus, bestreicht ihn mit Eiklar, streut die Fülle darauf, rollt ihn zusammen und kocht den Strudel in Salzwasser 10 Minuten.

Nr. 73. Speckstrudel. Preis: 72 h.

Um 40 h geräucherten Speck (man beachte aber geräucherten) schneidet man in kleine Würfel und läßt ihn am Feuer in einem Gefäß heiß werden, bis er durchsichtig ist, gibt feingeschnittene Petersilie, Salz und 4 Eßlöffel Brösel daran, röstet die Menge ein wenig und gibt sie dann vom Feuer weg zum Auskühlen. Nun bereitet man den Teig wie Nr. 71 und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Dann zieht man den Teig aus, bestreicht ihn hierauf mit 2 abgesprudelten Dottern, streut die Fülle darauf, rollt ihn zusammen und kocht den Strudel $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser, nimmt ihn heraus, schneidet Stücke davon und gibt ihn, mit Suppe begossen, zu Tisch.

Nr. 74. Kohlstrudel. Preis: 70 h.

Man bereitet Teig wie Nr. 71. 1 Häuptel Kohl wird in Salzwasser sehr weich gekocht, dann abgeseiht und klein zusammengehackt. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt den Kohl hinein, röstet ihn ein wenig, mischt Salz, Pfeffer, Gewürz

und 2 Dotter dazu, vermengt alles gut und stellt es weg zum Ausfühlen. Dann zieht man den Teig schön aus, bestreicht ihn mit der Fülle, streut 5 dkg Semmelbrösel sowie eine sehr feingeschnittene Extrawurst darauf, rollt den Teig zusammen und kocht den Strudel in Salzwasser fertig. In kleine Stücke geteilt wird er zur Suppe gegeben. Dieser Strudel kann von jedem anderen grünen Gemüse bereitet werden.

Nr. 75. Erdäpfelstrudel. Preis: 54 h.

Man bereitet Strudelteig wie Nr. 71. Dann passiert man $\frac{1}{8}$ kg gekochte Erdäpfel durch ein Haarsieb. 4 dkg Butter treibt man mit 2 Dottern gut ab, mischt die Erdäpfel, Petersilie, Salz und den Schnee von den 2 Klar dazu, streicht die Masse auf den ausgezogenen Strudelteig, streut 2 schwache Eßlöffel Brösel darüber, rollt den Strudel zusammen und kocht ihn in Salzwasser fertig.

Nr. 76. Schwammerlstrudel. Preis: 1 K 10 h.

Man bereitet Strudelteig wie Nr. 71. Nun läßt man 12 dkg Butter heiß werden, gibt grüne Petersilie, 25 dkg blättrig geschnittene Schwammerl dazu und dünstet sie darinnen weich, dann mischt man Salz, 2 Dotter und Gewürz, ferner 2 Eßlöffel Rahm dazu und dünstet das Ganze noch ein wenig auf. Dann zieht man den Strudelteig aus und gibt die ein wenig ausgefühlte Fülle darauf, bestreut das Ganze mit 3 dkg Semmelbröseln, rollt den Strudel zusammen, kocht ihn in Salzwasser fertig und gibt ihn, in Stücke geteilt, zur Suppe.

Nr. 77. Griechstrudel. Preis: 62 h.

Man bereitet Teig wie Nr. 71, treibt hierauf 4 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt 6 dkg Grieß, 2 Eßlöffel Rahm, Salz und den Schnee der 2 Klar dazu und läßt die Mischung 10 Minuten rasten. Nachher zieht man den Teig dünn aus, streicht die Fülle darauf, rollt ihn zusammen, kocht den Strudel zirka 6 Minuten in Salzwasser, schneidet dann Stücke davon und gibt diese mit Suppe zu Tisch.

Nr. 78. Eingemachtes Rollgerstel. Preis: 28 h.

8 dkg feines Gerstel wird gewaschen und mit Suppe und Wasser weich gekocht. Nun läßt man 4 dkg Butter in einer Kasserolle am Herd heiß werden, gibt grüne Petersilie hinein, staubt $1\frac{1}{2}$ Eß-

löffel Mehl daran, läßt dies licht anlaufen, gießt es dann mit kaltem Wasser auf, verrührt es gut und gibt hierauf das gekochte Gerstel, Salz und die nötige Suppe daran, läßt das Gerstel aufkochen und legiert, wenn man will, die Suppe mit einem Dotter.

Nr. 79. Grobes Kollgerstel. Preis: 36 h.

$\frac{1}{8}$ kg sehr grobes Gerstel kocht man mit Suppe weich. Hierauf sprudelt man im Suppentopf 2 Eier mit 2 Eßlöffel Rahm ab, gibt das gekochte Gerstel hinein, verrührt es gut und verdünnt es dann mit Suppe, salzt es, wenn es notwendig ist, und gibt es so zu Tisch.

Nr. 80. Gerstenschleimsuppe. Preis: 48 h, mit Fleisch 88 h.

Man läßt 8 dkg gutgewaschenes Kollgerstel sehr weich mit Suppe kochen, dann passiert man es und gibt das Gerstel zu einer Einmach von 3 dkg Butter und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl. Kurz vor dem Anrichten rührt man 2 Dotter mit 2 Eßlöffeln geschlagenem Obers ab, mischt es zur Suppe, verdünnt es mit dieser und gibt selbe zu Tisch. Auch kann man gekochtes, gestoßenes oder faszirtes Hühner- oder Kalbfleisch dazu geben.

Nr. 81. Reischleimsuppe. Preis: 48 h.

Diese wird wie Gerstenschleimsuppe bereitet.

Nr. 82. Eingemachte Reissuppe. Preis: 48 h.

8 dkg Reis wird gewaschen und in Wasser und Suppe weich gekocht. Hierauf läßt man 4 dkg Butter mit $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl licht anlaufen, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt hernach den gekochten Reis und Salz hinein, verrührt ihn gut und verdünnt ihn mit Suppe, kocht die Suppe auf, gibt sie in den Suppentopf (kann die Suppe mit einem Ei legieren) und streut um 10 h geriebenen Parmesan darauf.

Nr. 83. Reissuppe mit Ei. Preis: 30 h.

12 dkg Reis wird in Wasser und Suppe weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten sprudelt man im Suppentopf 1—2 Eier ab, verrührt den Reis mit den Eiern gut, verdünnt ihn mit Suppe und gibt dieselbe zu Tisch.

Nr. 84. Suppe mit Risotto. Preis: 1 K 10 h.

Man kocht gute braune Suppe wie Nr. 2. Nun gibt man 6 dkg Butter in eine Kasserolle und röstet ein wenig Zwiebel und 3 Stück feinblättrig geschnittene Champignons einige Minuten damit, mischt hierauf einige Stückchen vom gekochten Geflügeljungen oder Gansleber, sowie in Salzwasser gekochte grüne Zuckerschoten dazu, sodann $\frac{1}{8}$ l Reis, ferner 2 dkg Butter $\frac{2}{8}$ l Wasser oder Suppe, Pfeffer und Salz und dünstet die Menge weich. Dann richtet man den Reis auf einer Schüssel an, bestreut ihn dicht mit Parmesan Käse und gibt im Suppentopf braune Suppe dazu.

Nr. 85. Risotto. Preis: 1 K 20 h.

Man schneidet Zwiebel und um 10 h Speck. Nun läßt man 2 dkg Butter heiß werden, gibt das Geschnittene, sowie 15 dkg Kalbfleisch hinein, röstet es, bis der Speck lichtgelb wird, gibt $\frac{1}{4}$ l Reis, 3 blättrig geschnittene Champignons, 2 Eßlöffel Paradeismark, Salz, $\frac{1}{4}$ l Suppe und $\frac{1}{4}$ l Wasser dazu und dünstet diese Masse weich. Braune Suppe wird dazu serviert. Von dem Risotto formt man mit einem in heißes Wasser getauchten Schöpfer kleine, runde Krapfen.

Nr. 86. Griechsuppe. Preis: 16 h.

$\frac{1}{8}$ l Grieß wird in kochende Suppe gegossen, 1 dkg Butter dazugegeben, dabei immer umgerührt, daß keine dicken Bröckchen entstehen und kurz aufgekocht. Hierauf gibt man das Eingekochte in den Suppentopf, gibt ein abgesprudeltes Ei darüber, verdünnt mit Suppe, verrührt gut und gibt die Suppe zu Tisch. Selbe darf nicht lange stehen, da sie gleich dick wird.

Nr. 87. Tapioka- oder Sagosuppe. Preis: 56 h.

Man kauft ein Paket Tapioka oder Sago; es kostet 90 h und ist für dreimal zu gebrauchen. 4 Eßlöffel Tapioka kocht man mit Suppe eine halbe Stunde weich. Hierauf gibt man es in den Suppentopf, verdünnt mit der nötigen Suppe, sprudelt 2 Dotter sowie 2 Eßlöffel Rahm daran, vermischt gut und salzt die Suppe, die man mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch gibt. Diese Suppe muß ziemlich heiß gegessen werden, da sie sonst zu geil ist.

Nr. 88. Tapiokasuppe. Preis: 72 h.

4 Eßlöffel Tapioka kocht man 20 Minuten mit Suppe, mengt 2 Eßlöffel Paradeis, Thymian, 1 kleines Lorbeerblatt, ein halbes

$\frac{1}{16}$ l Kochmadeirawein sowie Suppe dazu und lasse diese Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde auskochen. Hierauf gibt man sie mit gebähten Semmelschnitten, Eierknödeln oder Eierkonsomme zu Tisch.

Nr. 89. Banadlsuppe. Preis: 30 h.

Man schneidet 3 Semmeln in Schnitten, gibt sie in einen Topf, gießt heiße Suppe darauf und kocht die Semmeln darin weich, verrührt sie hierauf sehr gut, daß keine Bröckchen darinnen sind, sprudelt sie dann mit 2 Eiern gut ab, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie dann zu Tisch. Die Suppe muß dicklich sein.

Nr. 90. Brotsuppe mit Ei. Preis mit Wurst: 52 h.

Um 6 h Brot wird in Schnitten geteilt und mit Suppe weich gekocht. Hierauf passiert man das Gebackte in den Suppentopf hinein, sprudelt es mit 2 Eiern ab, gibt Salz dazu, vermischt es gut und gibt die Suppe dann zu Tisch. Auch kann man in Scheiben geschnittene Frankfurter oder Bratwürste dazugeben.

Nr. 91. Schwäbische Erdäpfelsuppe. Preis: 38 h.

Man schneidet 2 große Erdäpfel und 1 Stück Kohlrübe würfelig, lasse beides in Salzwasser einmal aufkochen, seihe es ab und koche es mit Suppe weich. Dann sprudelt man 1 Dotter mit 6 h Rahm ab, gießt es zur Suppe, schneidet 1 Paar Frankfurter in Scheiben und kocht sie mit der Suppe auf. Auch kann man Bratwürste, Hahnenkämme, Bries, Champignons und Farcenoderl dazugeben.

Nr. 92. Schwäbische Suppe. Preis: 60 h.

Man gibt in eine Kasserolle einen Eßlöffel Fett, läßt es heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebel hinein, läßt sie ein wenig anlaufen und mengt $\frac{3}{8}$ kg in kleine Würfel geschnittene Erdäpfel Salz, sowie 10 dkg blätterig geschnittenes Brot und Petersilie dazu, gießt Suppe daran und läßt alles ziemlich weich kochen. Hierauf schneidet man 1 paar Frankfurter in Scheiben, gibt sie zur Suppe, kocht selbe nochmals auf und richtet sie an.

Nr. 93. Erdäpfelsuppe. Preis: 56 h.

$\frac{1}{4}$ kg geschälte, geschnittene Erdäpfel werden in Suppe weich gekocht, dann passiert, mit Suppe verdünnt, mit 1 Dotter und

1 Eßlöffel geschlagenem Obers legiert, hierauf angerichtet, mit gehacktem Schinken bestreut und gebähten Semmeln serviert.

Nr. 94. Minestrasuppe. Preis: 1 K 8 h.

Man dünstet in 6 dkg Butter 1 nudelig geschnittene gelbe Rübe, 1 Stück Kohlrübe, 1 Stück Salat, $\frac{1}{8}$ l ausgelöste Erbsen weich, dann schneidet man 15 dkg Kalbsleber in kleine Stücke und kocht sie mit 8 dkg Reis und Suppe weich, gibt hierauf den gekochten Reis zu den gedünsteten Wurzeln, verdünnt ihn mit Suppe, kocht alles zusammen auf, richtet es im Suppentopf an und streut um 10 h geriebenen Parmesan darüber.

Nr. 95. Kraftsuppe, 1. Art. Preis: 70 h.

Man dünstet in 3 dkg Butter und ein wenig Suppe 3 dkg gut gewaschenes Gemüse, welches man unter dem Namen Julienne zu kaufen bekommt, weich, gießt hierauf gekochte braune Suppe dazu und läßt sie mit dem Wurzelwert aufkochen. Nun gibt man für jede Person die Suppe in eine Schale, gibt einen Dotter in jede Portion, dieser muß schön ganz bleiben, darf nicht zerrinnen, und serviert gebähte Brotschnitten dazu.

Nr. 96. Kraftsuppe, 2. Art. Preis: 1 K.

30 dkg Rindfleisch wird faschiert und in ein Einsiedeglas gegeben. Nun kommt $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l kaltes Wasser und Salz dazu. Gut verschlossen, wird das Fleisch zirka 1 Stunde in Dunst ausgekocht. Diese Suppe bereitet man meistens für Kranke. Um diese Suppe noch kräftiger zu machen, kocht man 1 Stück Brustfleisch eines alten Suhns mit.

Nr. 97. Kraftsuppe, 3. Art. Preis: 1 K 80 h.

Man bereitet gute braune Suppe, gibt Nudeln, Geflügeljunges, Karfiol, Karotten, Erbsen und Champignons dazu.

Nr. 98. Hirnsuppe. Preis: 92 h.

Man brennt ein Schweinshirn mit heißem Wasser ab und zieht die Haut herunter. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, läßt sie heiß werden, staubt 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt es lichtgelb anlaufen, gibt geschnittene Petersilie hinein, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, verdünnt mit Suppe und gibt $\frac{1}{8}$ l

gekochte grüne Erbsen, einige Champignons, Salz und das Hirn dazu, kocht alles gut auf und gibt die Suppe mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch. Auch rührt man die Suppe vor dem Anrichten mit 1 Dotter ab, daß sie ein schönes Aussehen bekommt.

Nr. 99. **Kalbfleischsuppe.** Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet von 6 dkg Butter und 3 Eßlöffeln Mehl eine sehr leichte Einmach, gibt geschnittene Petersilie hinein, gießt die Einmach mit kaltem Wasser und Suppe auf und verrührt sie gut. Nun fasciiert man $\frac{1}{4}$ kg Kalbfleisch und mengt es in die Einmach, ebenso drei blätterig geschnittene Schwammerln, Salz und Pfeffer, kocht die Suppe eine halbe Stunde auf und gibt sie mit Bröselknödeln zu Tisch.

Nr. 100. **Briesuppe.** Preis: 1 K 40 h.

Ein Kalbsbries wird gewaschen, eingesalzen, gepfeffert und mit Butter und Wasser weich gedünstet, hierauf dünnblättrig geschnitten. Nun läßt man 10 dkg gereinigte, blätterig geschnittene Champignons mit 6 dkg Butter, grüner Petersilie und Wasser dünsten und staubt, wenn das Fett klar ist, mit 2 Eßlöffeln Mehl, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, gibt Zitronenschale und Saft, Pfeffer und das geschnittene Bries hinein und läßt es gut auskochen. Nun rührt man einen Dotter mit 2 Eßlöffeln Rahm im Suppentopf ab, gießt die Suppe darauf und serviert sie mit Semmelschnitten.

Nr. 101. **Kalbsfußsuppe.** Preis: 70 h.

2 Stück gut gepukte Kalbsfüße werden in der Suppe weich gekocht. Dann läßt man 5 dkg Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt geschnittene Petersilie dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe und mischt die klein geschnittenen Kalbsfüße sowie Pfeffer, Salz, Limonenschalen und ein Stück zerkleinerten Karfiol hinein, kocht die Suppe, bis der Karfiol weich ist, und gibt sie dann mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

Nr. 102. **Schöpfenfleischsuppe.** Preis: 1 K 20 h.

$\frac{1}{4}$ kg mageres Schöpfernes kocht man mit der Suppe weich. Nun röstet man mit einem Kaffeelöffel Fett, Schöpfen- und Kalbsknochen sowie um 2 h Wurzelwerk schön braun, gießt mit Suppe auf, gibt $\frac{1}{16}$ l Weißwein, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Essig nach Geschmack daran, läßt die Suppe auskochen und passiert sie.

Nun kommt das Schöpfensfleisch, weich gekochte Trüffel, Champignons, alles klein geschnitten, und kleine, gebadene Eierknödel dazu.

Nr. 103. **Marksuppe.** Preis: 1 K 50 h.

Um 15 h Mark wird in Salzwasser gekocht. Dann sticht man Wurzelwerk schön aus und dünstet es mit 3 dkg Butter und ein wenig Suppe weich. In den Suppentopf gibt man braune Suppe, das in Scheiben geschnittene Mark, das Wurzelwerk und Sagoschöberl dazu.

Nr. 104. **Wildsuppe, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Ein altes Rebhuhn oder 35 dkg minderwertiges Wildfleisch, wird mit Wasser, Grünzeug, um 4 h getrockneten Pilzlingen, Pfeffer, Gewürz, Salz, Zwiebel, 1 Eßlöffel Paradeismark und $\frac{1}{16}$ l Madeira wie Rindsuppe zugestellt und weich gekocht. Die Suppe wird durchpassiert, von dem Fleisch werden Farcenoden bereitet und zur Suppe gegeben; bleibt noch Fleisch übrig, wird es blätterig geschnitten und mit der Suppe serviert. Die Suppe muß klar und rein sein.

Nr. 105. **Wildsuppe, 2. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Man röstet in 3 dkg Butter Wurzelwerk bräunlich, gibt dann Gewürz, Salz, ein beliebiges Stück Wild (Rebhuhn, Wachtel oder Wildtaube) und soviel Wasser, als man für die Suppe braucht dazu, und läßt das Fleisch weich kochen. Dann wird es von den Knochen gelöst, in Stücke geschnitten und mit der Suppe, in die man noch $\frac{1}{16}$ l Madeira und ein wenig Scherrn hineingibt, gut aufgekocht und mit Sagoschöberl serviert.

Nr. 106. **Polnische Suppe.** Preis: 1 K 42 h.

Man faschiert 5 dkg Kalbsleber, 5 dkg Rindsleber und 10 dkg Rindfleisch. Das Faschierte stellt man mit allen Zutaten wie zur Suppe zu, gibt noch 10 dkg Schweinefleisch und 10 dkg Seldfleisch dazu und kocht es weich. Eine rote Rübe läßt man ebenfalls weich kochen und stellt sie zum Auskühlen. Dann reibt man ein wenig von der Rübe, gibt sie zur Suppe und klärt sie damit. Ein Stück der Rübe schneidet man blätterig, das Fleisch in Schnitten, sowie ein Stück Bratwurst und Frankfurter, gibt dies sowie ein wenig Wein oder Essig zur Suppe, kocht sie nochmals auf und serviert aus gewöhnlichem Nudelteig größer geschnittene, in Salzwasser gekochte Flederl dazu. Diese Suppe muß säuerlich schmecken.

Nr. 107. **Löfersuppe.** Preis: 62 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg gut gereinigte Löser (Kuttelflecke) mit Wasser, Wurzelwerk, Salz und Gewürz weich. Dann bereitet man von 5 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine Einmach, gießt sie mit Wasser auf, gießt Suppe dazu und verkocht die Einmach gut. Die Löser werden fein geschnitten, zur Einmach gegeben, hierauf mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Zitronenschale und Saft gewürzt, gut aufgekocht, dann serviert.

Nr. 108. **Ragoutsuppe.** Preis: 1 K 30 h.

Man bereitet von 6 dkg Butter, grüner Petersilie und 3 Eßlöffeln Mehl eine Einmach, gießt sie mit Suppe auf, verkocht sie gut und gibt 3 in Butter, Salz und Zitronensaft gedünstete Champignons, 1 dkg blättrig geschnittene, in Madeira gekochte Trüffel, 1 Stückchen würfelig geschnittene, geräucherte Zunge, einige geschnittene Hahnenkämme, Salz, Erbsen, Krebschweifchen und Bries, alles gekocht, sowie Gewürzgurken dazu, kocht die Suppe nochmals auf und serviert sie mit Eierknödel.

Nr. 109. **Ganselsuppe.** Preis: 70 h ohne Knödel.

Das Junge einer Gans (Ente oder Henne) wird rein gepuht, gewaschen und in der Suppe weich gekocht. Nun läßt man 5 dkg Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt Petersilie hinein, gießt mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, mengt das zerkleinerte, gekochte Junge, Salz, Pfeffer und Limonienschale dazu, kocht die Suppe auf und gibt sie mit Semmelknödeln zu Tisch.

Nr. 110. **Ganselsuppe.** Preis 1 K 50 h.

Das Junge von einer Gans (ohne Leber) wird mit 4 h Leber 6 h Knochen und Wurzelwerk, Gewürz, Salz, Zwiebel und Wasser weich gekocht. Nun läßt man 6 dkg Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl licht anlaufen, gibt geschnittene Petersilie hinein, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, verdünnt mit Suppe von dem Gekochten, gibt blättrig geschnittene Champignons, sowie Karfiolröschen hinein und kocht dies in der Suppe weich. Dann kommt das zerkleinerte Junge, sowie Pfeffer, Salz, Limonienschale dazu und man kocht es gut auf. Nun bereitet man auf folgende Art Knödel. 10 dkg Gansleber wird fein geschabt, 1 abgerindelte Semmel in Wasser erweicht und fest ausgedrückt. Man treibt 2 dkg Butter mit 1 Ei ab, gibt Pfeffer, Gewürz, Salz, geschnittene Limonienschale, die er-

weichte Semmel, die Leber und so viel Brösel, daß sich Knödel formen lassen, dazu und kocht die Knödel zirka 10 Minuten in der fertigen Suppe. Man kann auch die Suppe mit 1 Dotter und 2 Eßlöffeln Obers legieren.

Nr. 111. Geflügelsuppe, 1. Art. Preis: 1 K 70 h.

Man gibt in braune Suppe klein würfelig gekochtes Wurzelwerk sowie Geflügeljunges, grüne Erbsen und Reis und legiert die Suppe mit 2 Dottern.

Nr. 112. Geflügelsuppe, 2. Art. Preis: 1 K 70 h.

In gute braune Suppe gibt man Markknödel, Karfiol, Karotten, Erbsen und Geflügeljunges hinein.

Nr. 113. Malagasuppe. Preis: 1 K 80 h.

Gute, braune Suppe kocht man mit $\frac{1}{16}$ l. Malaga und ein wenig Currypulver auf und serviert sie mit Tapiokaschöberl und Geflügeljungem.

Nr. 114. Italienische Suppe. Preis: 1 K 50 h.

Gute Suppe sprudelt man mit 2 Dottern und $\frac{1}{16}$ l. Obers gut ab, gibt weichgekochte Piccoli und Geflügeljunges hinein. Diese Suppe darf abgesprudelt nicht mehr kochen und muß rasch serviert werden.

Nr. 115. Einmachsuppe, 1. Art. Preis: 1 K 20 h.

6 dkg Butter gibt man in eine Kasserolle, läßt sie zersehleichen, mengt 3 Eßlöffel Mehl und Petersilie dazu und läßt es licht anlaufen, dann gießt man mit Wasser oder Suppe auf, gibt blättrig geschnittene Champignons, in Rotwein gedünstete Trüffelscheiben, Karfiolröschen und Salz hinein und kocht diese Zutaten darinnen weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man in Scheiben geschnittene Bratwürste und Eierknödel hinein, welche darinnen gekocht und hierauf mit der Suppe serviert werden.

Nr. 116. Einmachsuppe, 2. Art. Preis: 70 h.

6 dkg Butter läßt man mit 3 Eßlöffeln Mehl licht anlaufen, gibt Petersilie hinein, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, verdünnt mit Suppe und mengt $\frac{1}{8}$ l grüne Erbsen, 3 blättrig ge-

Schnittene Champignons, einige Stücker Karfiol, Salz und Pfeffer dazu, läßt das Ganze aufkochen und gibt die Suppe mit Semmelschnitten oder gebadenen Schaumknödeln zu Tisch.

Nr. 117. Eintropfsuppe. Preis: 22 h.

2 Eier sprudelt man in einem Topfe ab, mischt ein sehr schwach gemessenes $\frac{1}{8}$ l Mehl dazu und verrührt es gut. Das Rühren ist die Hauptsache, daß das Eingetropfte gelingt. Man rührt es so lange, bis die Masse dünnflüssig ist, zirka $\frac{1}{4}$ Stunde. Nun leiht man Suppe ab und läßt sie kochen. Dann tropft man den Teig so hinein, daß es wie dicke Nudeln aussieht, kocht die Suppe hierauf, bis der Teig an der Oberfläche ist, und gibt die Suppe dann zu Tisch.

Nr. 118. Nudelsuppe. Preis: 16 h.

Man nimmt $\frac{1}{8}$ l Mehl auf das Brett, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 1 Ei dazu und knetet einen Teig gut ab, teilt ihn dann in zwei Teile, wälkt einen jeden Teil dünn aus und läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Hierauf rollt man ihn zusammen, schneidet sehr feine Nudeln daraus und kocht sie in siedender Suppe ein.

Nr. 119. Fleckersuppe. Preis: 16 h.

Der Teig wird wie zu den Nudeln bereitet und in längliche Teile geschnitten, dann aufeinandergelegt; nun schneidet man kleine Quadrate davon, kocht sie in siedender Suppe ein und gibt die Suppe hierauf zu Tisch.

Nr. 120. Geriebenes Gerstel. Preis: 16 h.

$\frac{1}{8}$ l Mehl gibt man auf das Brett und macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 1 Ei und Salz hinein und knetet einen sehr festen Teig. Nun nimmt man das Reibeisen und reibt den Teig zu sehr kleinen Kügelchen, schüttelt das Gerstel immer in die Höhe, daß es nicht zusammenklebt, kocht es dann in siedender Suppe ein, rührt aber fortwährend um, da sich gerne Bröckchen bilden, und gibt das geriebene Gerstel, wenn es genügend gekocht ist, mit Suppe zu Tisch.

Nr. 121. Gedünstetes, geriebenes Gerstel. Preis: 43 h.

Gerstel, wie Nr. 120 bereitet, wird gerieben und dann auf dem Blech im Rohr getrocknet. Hierauf läßt man 4 dkg Butter mit

Petersilie anlaufen, gibt das getrocknete Gerstel, $\frac{1}{8}$ l in Salzwasser gekochte grüne Erbsen, Pfeffer und Salz dazu, gießt es mit Suppe auf und dünstet es ein wenig. Nun wird es mit Suppe verdünnt und serviert.

Nr. 122. Leberreis. Preis: 59 h.

10 dkg Leber wird ausgestreift und 1 Schneidsemmel erweicht und ausgedrückt. Nun treibt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 1 Ei gut ab, gibt Pfeffer, Gewürz, Limonienschale, Salz, die Leber und die ausgedrückte Semmel hinzu, rührt alles gut durcheinander, mischt 2 Eßlöffel Brösel hinein, vermengt auch diese gut mit dem anderen und kocht die Mischung dann 5 Minuten vor dem Anrichten in siedender Suppe auf folgende Weise ein. Man gibt ein wenig Teig in den Erbsen- oder Schaumlöffel und drückt den Teig durch, rührt öfter um, daß sich nicht Knollen bilden, kocht den Leberreis auf und gibt ihn dann mit Suppe zu Tisch.

Nr. 123. Fritaden. Preis: 48 h.

2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, Salz und 3 Eßlöffel Mehl sprudelt man gut ab. Nun gibt man in die Omelettenpfanne ein wenig Fett, gießt von dem Teig darauf, läßt ihn dünn auseinander-
rinnen und bäckt ihn auf beiden Seiten sehr lichtgelb. Nun wiederholt man dies, so lange man Teig hat, stellt das Backwerk zum Abkühlen, rollt es hernach zusammen und schneidet feine Rüdeln, welche man mit Suppe begossen zu Tisch gibt.

Nr. 124. Gefüllte Fritaden. Preis: 1 K 4 h.

Man bereitet Fritaden von 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Mehl und Salz. Hierauf füllt man sie mit folgender Fülle: 2 dkg Butter treibt man mit einem Dotter gut ab, gibt um 30 h geschabte, passierte Kalbsleber, 1 Messerspitze Pastetengewürz, Salz und geriebenen Zwiebel dazu, bestreicht mit dieser Fülle die Fritaden, rollt sie zusammen und bindet sie mit einem Faden. Nun kocht man diese Rollen in Salzwasser und schneidet die erkalteten in Scheiben zur Suppe.

Nr. 125. Fritaden mit Schinken. Preis: 1 K 6 h.

Man bereitet wie oben Fritaden. Nun treibt man 2 dkg Butter gut ab und rührt 2 Dotter und Salz dazu. Die Fritaden

werden nudelig geschnitten und mit 5 dkg gehacktem Schinken samt dem Schnee von 2 Klar zu dem Abtrieb gemengt, hierauf in Dunst $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht.

Nr. 126. **Fritadenroulade.** Preis: 1 K 12 h.

Man bäckt von 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Mehl und Salz, 2 große Fritaden. Nun schneidet man Zwiebel und grüne Petersilie, läßt sie in 3 dkg Butter anlaufen, gibt $\frac{1}{8}$ kg fasciertes Rindfleisch oder Beuschel dazu, sowie Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Brösel und 1 Dotter. Nun schmiert man eine Serviette mit Fett, bestaubt sie mit Mehl und legt die Fritaden nacheinander darauf, daß man sie wie einen Strudel zusammenrollen kann, streut die Fülle darauf, rollt die Fritaden zusammen, bindet die Serviette und kocht die Roulade in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann läßt man sie auskühlen, öffnet erst jetzt die Serviette und schneidet Rollen herunter, die man auf einem Teller zur Suppe gibt.

Nr. 127. **Milzscheiben, 1. Art.** Preis: 72 h.

Man streift um 20 h Kalbsmilz aus und erweicht eine halbe Semmel in Wasser; die andere Hälfte schneidet man kleinwürfelig, daß es wie Speck aussieht. Dann gibt man in eine Kasserolle 1 Eßlöffel Fett, die Milz, Petersilie und Majoran, Pfeffer, Gewürz, letztere Zutaten gestochen, dazu und läßt die Mischung ein wenig rösten. Nun treibt man 3 dkg Butter mit 2 Dottern gut ab, gibt das Geröstete sowie die geschnittene und erweichte Semmel und Salz hinein. Dann staubt man das Nudelbrett mit Mehl gut ein, gibt das gut Abgerührte darauf und formt davon eine Wurst. Hierauf schmiert man eine Serviette mit ein wenig Butter, wickelt die Wurst darinnen ein, bindet Spagat darum und kocht sie in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man sie aus der Serviette herausnimmt. Man schneidet davon dünne Schnitten und gibt sie mit Suppe zu Tisch.

Nr. 128. **Milzscheiben, 2. Art.** Preis: 76 h.

10 dkg Milz wird fein geschabt und 2 Semmeln werden erweicht. Nun treibt man 3 dkg Schmalz mit 2 Eiern gut ab, mengt die erweichten Semmeln dazu und gibt $\frac{1}{3}$ davon zur Seite. Zu dem anderen Teil mischt man die Milz, Salz und Pfeffer und Gewürz, rührt es gut durcheinander, schmiert eine Serviette mit Schmalz, streicht die braune Masse darauf und gibt in die

Mitte der braunen Masse das weiße Drittel, rollt es mit der Serviette zusammen und kocht diese Wurst $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. In Scheiben geschnitten wird dies mit Suppe serviert.

Nr. 129. Maffaronifuppe. Preis: 92 h.

Man kocht 10 dkg Maffaroni in Salzwasser weich und spült sie gut mit kaltem Wasser ab. Nun rührt man 3 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt 10 dkg fashiertes Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l in Salzwasser gekochte Erbsen und die Maffaroninudeln dazu, vermengt es gut, mischt den Schnee der 2 Klar hinein und kocht diese Masse in einer ausgeschmierten Form $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Herausgestürzt, wird sie in Schnitten geteilt.

Nr. 130. Fleischschnitten. Preis: 94 h.

Man schneidet 20 dkg gebratenes oder gekochtes Fleisch und vermischt es mit einer in Milch oder Wasser erweichten Semmel, gibt Petersilie, Pfeffer, Gewürz, Salz dazu und rührt alles gut durcheinander. Nun treibt man 3 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt das Gemisch dazu sowie 3 dkg Semmelbrösel, formt davon auf einem gut mit Mehl bestaubten Brette eine Wurst, bindet diese in einer mit Butter geschmierten Serviette mit Spagat zusammen, kocht selbe $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst, dann löst man sie aus der Serviette heraus, schneidet sie in Schnitten und gibt diese mit Suppe zu Tisch.

Nr. 131. Hirnschnitten. Preis: 1 K 8 h.

Ein Schweinshirn wird mit heißem Wasser übergossen, abgehäutelt und passiert, dann mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett, Petersilie, Pfeffer, Neugewürz und Salz ein wenig geröstet. Man schlägt hernach 1 Ei hinein und röstet es nochmals auf. Nun schneidet man sehr dünne, längliche Semmelschnitten von 2 Semmeln und streicht auf eine Schnitte ein wenig Hirn, legt eine zweite darauf, bis alle belegt sind, schlägt 2 Eier auf einem Teller auf, verrührt sie gut, taucht jede Schnitte auf beiden Seiten in die Eier, legt sie gleich in heißes Schmalz und bäckt sie lichtgelb heraus. Man gibt sie, mit Rindsuppe begossen, zu Tisch.

Nr. 132. Erdäpfelscheiben. Preis: 96 h.

Man höhlt 4 Erdäpfel aus und salzt sie ein. Nun bereitet man von 15 dkg Kalbfleisch Büree, mischt weich gekochte grüne

Erbsen, sowie Champignons darunter. Dann füllt man das Ausgehöhlte damit, schneidet dies in Spalten, welche man mit 5 dkg Butter und ein wenig Wasser weich dünstet. Diese Scheiben gibt man in dickflüssige Suppen.

Nr. 133. Schliakrapferl. Preis: 92 h.

$\frac{1}{8}$ kg gekochtes Rindfleisch schneidet man fein zusammen. Nun gibt man 4 dkg Butter in einem Gefäß auf den Herd, das Fleisch, geschnittene Petersilie, Gewürz, Pfeffer, Salz und 2 Eßlöffel Brösel dazu, röstet die Mischung ein wenig, mengt 1 Dotter hinein und stellt die Masse zum Auskühlen. Inzwischen bereitet man Nudelteig von 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Mehl, 2 dkg Butter, Salz und ein wenig Wasser, wälkt ihn dann sehr dünn aus und bestreicht einen Teil mit Eiweiß, macht von dem gerösteten Fleisch kleine Häufchen darauf, legt den zweiten Teil schön darüber, drückt die Ränder rings um jedes Häufchen aufeinander und sticht mit einem Gläschen kleine Krapferl aus oder radelt viereckige Flecken davon, welche man in siedender Suppe 10 Minuten kocht.

Nr. 134. Erdäpfelkrapfen. Preis: 66 h.

$\frac{1}{8}$ kg Erdäpfel werden gekocht, geschält und dann kalt fein gerieben; hierauf gibt man dieselben auf das Brett, salzt sie, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 1 dkg Butter, 1 Ei, sowie 7 dkg Mehl und Salz dazu und macht davon einen Teig. Es müssen die Hände und das Brett stark mit Mehl bestäubt sein. Sodann sticht man kleine Krapferl aus, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Schmalze lichtgelb heraus. Dieselben werden mit Suppe begossen und serviert.

Nr. 135. Hirnkrapferl. Preis: 86 h.

Man reibt das Harte von 3 Semmeln ab und schneidet sie in runde Schnitten. Inzwischen dünstet man ein abgehäuteltes, passiertes Schweinshirn mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett, geschnittener Petersilie, Gewürz, Pfeffer und Salz ein wenig und läßt es auskühlen. Dann streicht man auf eine Schnitte das Hirn, legt die zweite darauf, taucht sie in Milch, Ei und Brösel, bäckt sie aus dem heißen Schmalz schön lichtgelb heraus und gießt Suppe darüber.

Nr. 136. Brandteigkrapferl. Preis: 90 h.

Man rührt 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 2 dkg Butter und 4 dkg Mehl in einem Reindel am Herd so lange, bis die Masse dick

ist und sich von dem Gefäße in Ballen löst, rührt hierauf noch 1 Ei so lange hinein, bis der Teig glatt ist. Nun macht man mit den in Wasser getauchten Händen kleine Kügelchen, drückt sie glatt und bäckt selbe aus heißem Schmalze unter fortwährendem Schütteln der Kasserolle schön lichtgelb heraus. Brandteigkrapfen müssen gut ausgebacken sein, sonst fallen sie zusammen. Inzwischen röstet man in 2 dkg Butter ein $\frac{1}{2}$ Kalbs- oder 1 Schweinshirn mit grüner Petersilie, Salz und Gewürz und läßt es dann auskühlen. Die herausgebackenen Krapferl werden in der Mitte bis zur Hälfte eingeschnitten, von dem Hirn in jedes Krapferl ein wenig hineingefüllt, dann auf einen Teller gelegt und die Suppe dazu serviert. Dieselben können auch mit beliebigem Haschee gefüllt werden.

Nr. 137. Bofesen. Preis: 80 h.

15 dkg Schweine- oder Rindfleisch wird faschiert. Nun läßt man 2 dkg Butter mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl licht anlaufen, gießt mit Suppe auf, kocht es dick ein, verrührt es gut, mengt das Fleisch 1 Dotter, Salz, Pfeffer und Gewürz dazu und passiert diese Masse. Nun rindelt man 4 Semmeln ab, schneidet sie in Spalten, bestreicht sie mit Eiklar und dem bereiteten Fleischpüree, legt eine leere mit Eiklar bestrichene Spalte darauf, taucht sie in Milch, Ei und Brösel und bäckt sie aus dem heißen Schmalze schön lichtgelb heraus. Bofesen lassen sich mit jedem Fleischpüree auf diese Art herstellen.

Nr. 138. Sühnerpüreesuppe. Preis: 1 K 36 h.

Ein Huhn (zirka 90 h) wird gepuht, gewaschen und wie Rindfleisch zur Suppe zugestellt. Wenn es weich ist, wird es von den Knochen gelöst, die Haut abgezogen und dann faschiert, hierauf im Mörser gestoßen und dann mit Suppe zu einem glatten Brei verrührt und durch ein Drahtsieb passiert. Nun läßt man in einer Kasserolle 5 dkg Butter mit 1 Eßlöffel Mehl lichtgelb anlaufen, gibt geschnittene Petersilie hinein, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut und verdünnt die Masse mit der Suppe von dem gekochten Huhn, gibt das Püree, Spargel, Limonienschale hinein und kocht es gut auf. Kurz vor dem Anrichten rührt man im Suppentopf 2 Eßlöffel Schlagobers und 1 dkg Butter gut ab, gießt die Suppe hinein und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

Nr. 139. Sühnerpüree. Preis: 1 K 42 h.

Man gibt in eine Kasserolle 6 dkg Butter, grüne Petersilie sowie Grünzeug, Gewürz, 3 blättrig geschnittene Schwammerl, ein

kleines gepuztes Huhn, hierauf Wasser und lasse es zur Suppe kochen. Nun dünstet man 5 dkg Reis. Ist das Huhn weich, zieht man die Haut ab, löst es aus den Knochen und fäschirt es einigemale. Zu dem Fäschirten gibt man den Reis und stößt die Masse im Mörser sehr fein, passirt sie und verrührt sie mit Suppe, legiert die Suppe mit 1 Dotter und gibt Eierknödel oder Semmelschnitten dazu.

Nr. 140. Leberpüree, 1. Art. Preis: 62 h.

Um 20 h Leber und um 10 h Milz wird fein geschabt und dann mit 4 dkg Butter, Zwiebel und Petersilie gedünstet, hierauf mit 2 Eßlöffeln Mehl gestaubt, ein wenig geröstet, mit kaltem Wasser aufgegoßen, mit Rindsuppe verdünnt, mit Pfeffer, Gewürz, Limonienschale und Salz gewürzt, hierauf aufgeköcht, dann passirt und mit gebähnten Semmelschnitten zu Tisch gegeben.

Nr. 141. Leberpüree, 2. Art. Preis: 68 h.

Um 30 h feingeschnittene Leber wird mit 5 dkg Butter und einer ganzen, fein geschnittenen Semmel geröstet, dann im Mörser sehr fein gestoßen, hierauf mit Suppe zu einem glatten Brei gerührt, dann durch ein Haarsieb passirt. Nun bereitet man von 2 dkg Butter, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl eine lichte Einmach, gibt das Passierte dazu, gießt es mit Suppe auf, köcht es gut, gibt 1 Dotter dazu und richtet die Suppe an.

Nr. 142. Wildpüreesuppe, 1. Art. Preis: 1 K 8 h.

Man fäschirt 25 dkg Wildfleisch. Um 2 h Wurzelwert und um 12 h Speck und Zwiebel schneidet man fein und röstet in dem Speck Wurzelwert und Zwiebel schön braun, hierauf gibt man das fäschirte Fleisch dazu, röstet es damit und gibt 2 große Paradeis oder 2 Eßlöffel Paradeismark und soviel Wasser dazu, daß das Fleisch bedeckt ist. Nun kommt $\frac{1}{16}$ l Madeira, ein wenig Essig und Salz dazu und man köcht den Saft ganz ein. Ist der Saft eingeköcht, staubt man mit 1 Eßlöffel Mehl, röstet noch ein wenig, gießt mit Wasser auf, gibt Suppe dazu und köcht sie $\frac{1}{4}$ Stunde. Hierauf wird die Suppe durch ein Drahtsieb passirt, dann mit Suppe verdünnt und mit Pfeffer, Limonienschale und Saft gewürzt. Man prüft den Geschmack und serviert die Suppe mit gebähnten Semmelschnitten.

Nr. 143. **Wildpüreesuppe, 2. Art.** Preis: 1 K 38 h.

Von 3 Wachteln werden die Brüste ausgelöst, zweimal fasciiert, hierauf mit 4 dkg Butter, 3 Champignons und Wasser weich gedünstet. Die übrigen Teile und die Knochen röstet man mit Wurzelwerk, Zwiebel, Salz und Butter schön braun, gießt Suppe oder Wasser dazu und kocht dies gut aus. Ist das Fasciierte gut gedünstet und weich, passiert man es, rührt es mit der passierten Knochenuppe zu einem glatten Brei, legiert die Suppe mit 2 Dottern und 1 Eßlöffel Obers und gibt sie mit Semmelschnitten oder Farcenoden zu Tisch.

Nr. 144. **Rindfleischpüreesuppe.** Preis: 1 K 10 h.

Diese wird wie Wildpüree Nr. 142 bereitet.

Nr. 145. **Kalbfleischpüreesuppe.** Preis: 92 h.

Man fasciiert 25 dkg Kalbfleisch einigemal, daß es sehr fein ist. Nun bereitet man von 6 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einmach, gibt Petersilie daran und gießt sie mit Suppe auf, gibt Limonienschale, Pfeffer, Gewürz, Salz, 1 Eßlöffel Paradeismark dazu, kocht die Suppe auf, gibt das Fleisch hinein und läßt es an der Seite des Herdes langsam 1 Stunde ausziehen. Dann wird die Suppe durch ein Drahtsieb passiert, der Geschmack geprüft und die Suppe mit Semmelschnitten zu Tisch gegeben.

Nr. 146. **Wildsuppe.** Preis: 1 K 40 h.

Man kocht gute braune Suppe, brät 15 dkg Rehschulter ab, gibt sie hierauf geschnitten in die Suppe und läßt sie damit kochen. Dann gibt man 4 Eßlöffel Tapioka in die abgeseigte Suppe, ferner das fein fasciierte Wildfleisch, kocht sie noch zirka 20 Minuten aus und serviert die Suppe mit beliebigem Schöberl.

Nr. 147. **Ohsenschleppsuppe, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

60 dkg in Stücke gehackter Ohsenschlepp wird wie zu brauner Rindsuppe zugestellt und weich gekocht. Ist das Fleisch weich, kocht man in die abgeseigte Suppe $\frac{1}{16}$ l Madeira und 3 Eßlöffel Tapioka ein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde sieden. Man richtet die Suppe an, gibt die ausgelösten Ohsenschleppstücke, sowie Kaisergerstel dazu. Die Suppe muß dünnflüssig sein.

Nr. 148. **Dahenschleppsuppe** 2. Art. Preis: 1 K 64 h.

Man bereitet gute braune Suppe und kocht darinnen die vorher rasch abgebratenen Dahenschleppstücke weich. Nun gibt man in den Suppentopf die gekochte Suppe, den Dahenschlepp, $\frac{1}{8}$ l in Salzwasser gekochte Sprossen und Eierknödel dazu und serviert die Suppe.

Nr. 149. **Gulaschsuppe**, 1. Art. Preis: 1 K 62 h.

Man schneidet 1 Häuptel Zwiebel fein und läßt ihn in 2 Eßlöffeln Schmalz mit 1 Zehe Knoblauch gelblich rösten, gibt hierauf $\frac{1}{2}$ kg in Würfel geschnittenes Rindfleisch dazu, sowie ein wenig Wasser (zirka $\frac{1}{4}$ l) und dünstet es so lange, bis das Fett klar ist. Nun wird es mit 2 Eßlöffeln Mehl gestaubt, mit Paprika, Salz, ein wenig Essig und Pfeffer gewürzt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen und das Fleisch darinnen weich gekocht. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{4}$ kg kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln und eine Paradeis in Schnitten dazu und kocht alles weich. Nun wird die Suppe angerichtet und mit nudelig geschnittenen Salz- oder Essiggurken bestreut.

Nr. 150. **Gulaschsuppe**, 2. Art. Preis: 1 K 68 h.

Man schneidet 1 Häuptel Zwiebel sehr fein, gibt in eine Kasserolle 1 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, legt dann die Zwiebel hinein, wobei sie lichtgelb anlaufen muß; hierauf gibt man 2 Messerspitzen Paprika, $\frac{1}{2}$ kg Paradeisäpfel (oder $\frac{1}{4}$ l eingekochte), Pfeffer, Gewürz, Salz, Limonienschale sowie 30 dkg Rindfleisch (in Stücke geschnitten) hinein und röstet es gut, gießt, wenn der Saft gut verkocht ist, $\frac{3}{4}$ l Wasser daran, und zwar so, daß das Fleisch ganz bedeckt ist, und läßt es langsam kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{4}$ kg dünnblättrig geschnittene Erdäpfel hinein und kocht sie mit dem Fleisch weich. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus und hackt es mit dem Messer fein zusammen oder gibt das Fleisch in Schnitten dazu. Die Suppe mit den Erdäpfeln passiert man, verdünnt sie mit klarer Suppe und gibt das Fleisch und eventuell etwas Zucker, ein wenig Essig (nach Geschmack) daran, kocht die Suppe auf und gibt kleingeschnittene, gekochte Makkaroninudeln, Piccoli oder in Salzwasser gekochte Nudeln mit der Suppe zu Tisch.

Nr. 151. **Kohlsuppe**. Preis: 1 K 20 h.

1 Häuptel Kohl wird zerkleinert, gewaschen und dann mit 2 dkg Butter, Salz und Suppe weich gedünstet. Ist der Kohl weich, wird

er geschnitten, mit Suppe verdünnt und kommen 1 paar in Scheiben geschnittene Bratwürste, sowie gekochtes Kalbfleisch dazu. Dann läßt man die Suppe aufkochen und gibt für jede Person ein pochiertes Ei, sowie Brotschnitten dazu.

Nr. 152. Kohlschnitten. Preis: 63 h.

Man brenne zirka 12 Kohlblätter mit heißem Wasser ab. Nun bereitet man Falsch: $\frac{1}{4}$ kg gedünsteten Reis, $\frac{1}{2}$ eingeweichte Semmel, $\frac{1}{8}$ kg faschiertes Kalbfleisch, Salz, Pfeffer und 1 Ei verrührt man gut, füllt damit die abgebrannten Kohlblätter, bindet sie, legt sie in eine mit Fett geschmierte Pfanne und bäckt sie. Hierauf gibt man sie mit Suppe zu Tisch.

Nr. 153. Gemüsesuppe. Preis: 1 K 15 h.

Man schneidet 1 kleine weiße Rübe kleinwürfelig, kocht sie einige Minuten in Salzwasser und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann kocht man die Rüben, einige Sprossen, Karotten, geschnittene Fiolen, Kohlrüben, Spargelspitzen und Champignons weich. Nun vermengt man das Gemüse mit guter brauner Suppe, gibt Hühnerjunges, für jede Person ein pochiertes Ei und Semmelflor dazu.

Semmelflor: Man schneidet aus einem mürben runden Laibchen Scheiben, bestreicht sie gut mit Eidotter und bestreut diese mit Salz und geriebenem Parmesankäse, legt sie auf ein Blech und läßt sie im Rohr gelb gratinieren.

Nr. 154. Krautsuppe. Preis: 1 K 22 h.

Man schneidet Zwiebel und um 15 h Sped fein zusammen und läßt das rösten. Hierauf gibt man $\frac{1}{4}$ kg in Würfel geschnittenes Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ kg würfelig geschnittenes Kraut, Salz, Pfeffer und Suppe dazu und läßt alles weich kochen. Mit Semmelschnitten und in Scheiben geschnittenen gekochten Bratwürsten und Frankfurtern wird die Suppe serviert.

Nr. 155. Falsche Mottortilsuppe. Preis: 1 K 80 h.

In gute, kräftige braune Suppe gibt man ein halbes $\frac{1}{16}$ l Weißwein, ebensoviel Madeira und 1 Stamperl Kognak hinein und kocht damit die Suppe langsam $\frac{1}{2}$ Stunde. 2 Eier kocht man hart und ein Stück Kalbskopf weich, die Dotter verwendet man für Eierknödel, das Eiweiß, den Kalbskopf, sowie eine weichgekochte Trüffel und eine grüne in Salzwasser gekochte Olive schneidet man

kleinwürfelig, gibt alles zur Suppe, kocht sie gut auf und serviert sie in Schalen oder im Suppentopf mit Eierknödeln.

Nr 156. **Schildkrötensuppe, 1. Art.** Preis: 2 K 20 h.

Braune Suppe wird mit $\frac{1}{16}$ l Madeira, 1 Eßlöffel Sago, 1 Eßlöffel Paradeismark gut ausgekocht. Dann kocht man eine Konserven-Schildkröte ebenfalls mit Suppe auf, siedet 2 Eier hart und 1 dkg Trüffeln in Rotwein weich. Nun schneidet man das Eiweiß die Trüffeln und die Schildkröte in ganz kleine Würfel. Die Suppe gibt man in Schalen und ein wenig von dem Geschnittenen dazu und serviert sie rasch, da sie leicht stockt. Diese Suppe muß eine schöne bräunliche Farbe haben und rein aussehen.

Nr 157. **Schildkrötensuppe, 2. Art.** Preis: 2 K 10 h.

Man tötet die Schildkröte, indem man auf den Schild ein glühendes Schäuferl legt, worauf sie den Kopf und die Füße herausstreckt, so daß man dem Tier Kopf und Füße abhaben kann. Ist dies geschehen, läßt man die Schildkröte eine Stunde in lauwarmem Wasser liegen. Nun kocht man selbe $\frac{1}{4}$ Stunde gut mit Wasser auf, bis sich der Schild löst, nimmt den Körper heraus und pußt ihn gut. Sodann gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, Zwiebel, geschnittenes Wurzelwerk, die in Stücke geteilte Schildkröte dazu und läßt das Fleisch braun rösten. Hat es eine schöne Farbe, nimmt man es heraus, staubt die Masse mit 1 Eßlöffel Mehl, läßt sie ein wenig rösten und gießt mit $\frac{1}{8}$ l in Wasser gekochten Erbsen auf, läßt sie aufkochen, passiert hierauf die ganze Masse, würzt sie mit Pfeffer, Salz, Gewürz und Limonien-saft, gibt das Schildkrötensfleisch hinein und verdünnt die Suppe, kocht die Suppe auf und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten zu Tisch.

Nr. 158. **Schwammerlsuppe.** Preis: 1 K 64 h.

Geflügeljunges und 10 dkg Kalbfleisch kocht man in der Suppe weich. 3 Morcheln und $\frac{1}{8}$ kg Champignon schneidet man blätterig dünstet sie in 6 dkg Butter weich, staubt 2 Eßlöffel Mehl daran und gießt sie mit Suppe auf. Nun kommt Karfiol, Salz, Pfeffer und Limonien-schale hinein. Dies kocht man so lange, bis der Karfiol weich ist. Die Suppe wird mit dem Zungen, mit Kalbfleisch und gebähten Semmeln oder Eierknödeln serviert.

Nr 159. **Froschsuppe, 1. Art.** Preis: 1 K 5 h.

Man bereitet gute braune Suppe, die mit Madeira gut ausgekocht ist. Die Froschschenkel kocht man mit Wein und Wasser weich. Trüffeln dünstet man in Rotwein. Schwammerl, Karfiol, Karotten, grüne Biskolen und Erbsen kocht man in Salzwasser und schneidet alles wie Erbsen groß. Nun gibt man alles zur Suppe, richtet sie in Schalen oder im Suppentopf an und serviert sie mit gebähten Semmelschnitten.

Nr 160. **Froschsuppe, 2. Art.** Preis: 1 K 30 h.

Man kocht 8 Stück Froschschenkel in Suppe und 4 dkg getrocknete Schwammerl weich. Nun bereitet man von 5 dkg Butter, grüner Petersilie und 2 Eßlöffeln Mehl eine leichte Einmach, gibt Zitronenschalen, Pfeffer, Salz, Suppe und die gekochten Froschschenkel dazu, kocht es gut auf, legiert die Suppe mit 1 Dotter und 1 Eßlöffel Obers und serviert sie mit Eierknödeln.

Nr. 161. **Paradeisuppe.** Preis: 1 K 08 h.

$\frac{1}{4}$ 1 eingekochte Paradeiser läßt man aufkochen, gießt sie mit $\frac{1}{8}$ 1 Wein, Salz, Zucker, Pfeffer und brauner Suppe auf, mengt 1 dkg geschnittene Trüffeln, sowie 2 Champignons und ein Stück Kalbskopf dazu, kocht alles weich, hierauf prüft man den Geschmack und gibt die Suppe mit gebakenen Knöderln zu Tisch.

Nr. 162. **Kohlsuppe.** Preis: 84 h.

Man puzt 2 Stück Kohl, wäscht ihn aus, schneidet ihn in Stücke, kocht ihn in Salzwasser und passiert ihn dann. Nun bereitet man von 6 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine leichte Einmach, gießt sie mit Suppe auf, gibt den passierten Kohl hinein, verrührt gut, schneidet 1 paar Prager Selchwürste hinein, kocht alles auf und gibt die Suppe mit Brotschnitten zu Tisch. Diese Suppe kann auf dieselbe Weise von allem anderen grünen Gemüse bereitet werden.

Nr. 163. **Kalbslebersuppe.** Preis: 1 K 30 h.

Man röstet mit 3 dkg Butter um 6 h Kalbsknochen und um 15 h Kalbsleber bräunlich, staubt es hernach mit 1 Eßlöffel Mehl, läßt es ein wenig rösten und gießt es dann mit Suppe auf. Nun gibt man um 2 h Wurzelwerk, ein Stückchen Karfiol, 2 Champignons und sämtliche Gewürze hinein und läßt die Suppe

mit den Zutaten langsam kochen. Ist die Suppe gut gekocht, entfernt man die Knochen, passiert die Suppe und verdünnt sie mit Suppe. Man quirlt in den Suppentopf 2 Dotter und gibt in Scheiben geschnittenes, gekochtes Mark und Krebsknödel Nr. 29 dazu.

Nr. 164. **Blutwurstsuppe.** Preis: 70 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ l Linsen weich und passiert sie dann. Hierauf gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebel dazu und röstet diese ein wenig; sodann kommen die Linsen, sowie eine große zerdrückte Blutwurst hinein, verrührt alles gut, verdünnt mit Suppe, würzt mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Limonienschale und kocht die Suppe gut auf, passiert sie und gibt sie mit gebähten Brotschnitten zu Tisch.

Fastensuppen.

Nr. 165. **Kartoffelsuppe, 1. Art.** Preis: 32 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffel werden geschält, gewaschen und in kleine Würfel geschnitten. Man gibt $\frac{1}{2}$ l Wasser in einen Topf, ferner die Kartoffeln, ein wenig Majoran, Salz, gestoßenen Pfeffer, Gewürz, Limonienschale und um 6 h dünne Schwämme und kocht die Kartoffeln weich. Nun läßt man 1 Eßlöffel Schmalz mit 2 Eßlöffeln Mehl licht anlaufen, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die gekochten Kartoffeln samt dem Wasser dazu, kocht die Suppe auf, prüft den Geschmack und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 166. **Kartoffelsuppe, 2. Art.** Preis: 36 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, staubt 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt es licht anlaufen, gibt Petersilie dazu, gießt mit kaltem Wasser auf, verrührt gut, gibt die Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Gewürz und Majoran hinein und läßt die Suppe aufkochen. Um ihr ein schöneres Aussehen zu geben, mischt man 2—3 Blätter Safran, in lauem Wasser aufgelöst, dazu, kocht sie mit dem passierten Safranwasser nochmals auf und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 167. **Passierte Kartoffelsuppe.** Preis: 48 h.

Man röstet in 6 dkg Butter 1 Stück feingeschnittene Zwiebel sowie um 4 h blättrig geschnittenes Wurzelwert schön braun, gießt